

Landfrauenküche | Bayerische Creme mit Himbeermus

Zutaten für 4 Personen

Für die Bayerische Creme:

- 1 Vanilleschote
- ¼ Liter Milch
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 2 Eigelb
- 60 g Zucker
- 200 g Sahne

Für das Himbeermus:

- 350 g Himbeeren, frisch oder TK
- 1 – 2 EL Zucker
- 2 – 3 EL Himbersirup, Fertigprodukt

Zubereitung:

Bayerische Creme:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch mit Vanilleschote und Vanillemark zum Kochen bringen. Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen.

Eigelbe mit Zucker schaumig rühren. Vanilleschote aus der Milch entfernen und die heiße Milch unter die Eigelbmasse rühren. Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der Creme auflösen. Die Masse abkühlen lassen, bis sie zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

Creme in eine flache Schüssel füllen und im Kühlschrank 2 – 3 Stunden fest werden lassen.

Himbeermus:

FrISCHE Himbeeren verlesen, kurz abbrausen und trocken tupfen. Tiefgekühlte Himbeeren auftauen lassen. Mit dem Stabmixer pürieren und mit Zucker und Himbersirup abschmecken.

Anrichten:

Himbeermus auf Desserteller verteilen. Von der Creme mit einem Esslöffel Nocken abstechen und auf das Mus setzen. Nach Belieben etwas Sahne auf das Himbeermus träufeln und mit einem Holzstab verlaufen lassen, sodass Muster entstehen.

Rezept: Regina Mayer

Quelle: Landfrauenküche vom 12.08.2009